BOLO DE FRUTAS FRESCAS

INGREDIENTES

2 copos americanos de açúcar (300g)

2 copos americanos de farinha de trigo (200g)

2 colheres (chá) de fermento em pó

1 colher (sopa) de raspas de limão

1 colher (chá) de essências de baunilha

3/4 de copo americano de frutas cristalizadas (100g)

1 prato (sopa) bem cheio de fruta fresca (banana, maçã, abacaxi etc)

3 ovos

1 copo americano de leite

3/4 de copo americano de manteiga ou margarina (100g)

MODO DE PREPARO

Peneire juntos os três primeiros ingredientes.Aromatize com o limão e a baunilha e reserve.

Junte as frutas cristalizadas com as frescas e misture com 1/3 da farofa reservada.

Coloque 2 colheradas dessa mesma preparação numa forma redonda, de buraco, bem untada.

Sobre essa farofa faça uma camada de frutas. Cubra com os ovos bem batidos com o leite, distribua a manteiga ou margarina em toda a superfície e asse no forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C), durante 45 minutos.

Desenforme depois de esfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50657-bolo-de-frutas-frescas.html